

# Protocol per a Hotels

9 de Maig de 2020

Establiment de mesures per tal que els Hotels puguin preparar les seves actuacions enfront de la situació actual produïda per la COVID-19

## Contingut

1	Objecte .....	3
2	Aspectes generals de la gestió de l'hotel en temps de la COVID-19 .....	4
2.1	Direcció i gestió de la COVID-19 .....	4
2.1.1	Lideratge i compromís .....	4
2.1.2	Responsable de Gestió de la COVID-19 .....	4
2.1.3	Identificació i compliment legal .....	5
2.1.4	Documentació i registres .....	5
2.1.5	Seguiment i monitorització .....	5
2.2	Pla de contingència.....	5
2.2.1	Preparació per atendre casos sospitosos de la COVID-19.....	5
2.2.2	Neteja i desinfecció de les zones exposades a casos sospitosos de la COVID-19.....	6
2.3	Mesures referents a les persones.....	6
2.3.1	Treballadors/es .....	7
2.3.2	Hostes i participants en esdeveniments .....	9
2.3.3	Proveïdors i visites externes .....	9
2.4	Mesures referents als objectes i instal·lacions .....	10
3	Requisits operacionals de les activitats que es duen a terme.....	11
3.1	Capacitat.....	11
3.2	Espais comuns.....	11
3.3	Atenció al client.....	12
3.4	Habitacions d'hostes.....	13
3.4.1	Habitacions ocupades.....	13
3.4.2	Sortida de les habitacions .....	14
3.5	Lavabos en àrees comunes.....	14
3.6	Restaurant, cafeteria i terrasses .....	14
3.6.1	Desinfecció i eliminació del virus .....	14
3.6.2	Higiene alimentària .....	15
3.6.3	Servei de bufet.....	16
3.6.4	Servei d'habitacions.....	16
3.6.5	Magatzems d'aliment .....	16
3.6.6	Cartes .....	16
3.7	Esports i lleure .....	17
3.7.1	Vestidors .....	17
3.7.2	Piscina/piscines amb spa.....	17
3.7.3	Gimnàs.....	18
3.7.4	Activitats dirigides .....	18
3.7.5	Parc, zones de joc, i ludoteques infantils .....	19
3.7.6	Sales d'esbarjo .....	19

# Protocol HOTELS

## Grup de Treball GT-ET-001 Hotels

Rev.00 del 09/05/2020

3.8	Botigues .....	19
3.9	Auditoris i sales de conferència .....	19
3.10	Aparcament.....	20
3.11	Jardineria .....	20
3.12	Manteniment general de l'hotel.....	21
3.12.1	Sistema de ventilació .....	22
3.13	Bugaderia.....	23
	Bibliografia .....	30

### 1 Objecte

Des de l'inici de la pandèmia, el Departament de Salut va informant sobre els casos de positius confirmats, possibles casos sospitosos d'infecció i mortalitat a Catalunya per la COVID-19.

La Direcció General de Turisme està duent a terme un seguiment exhaustiu de la informació relacionada amb la COVID-19 que afecta el sector turístic català. Atenent la situació, ha promogut la creació del **Protocol per a hotels** per tal que la reobertura dels establiments hotelers assegurí la reducció del risc de contagi. A través de l'establiment de requisits en el **Protocol per a hotels**, la Direcció General de Turisme convida els operadors d'hotels i la direcció, a prendre mesures i actuacions d'higiene, de neteja i desinfecció dirigides a la protecció de la salut pública en la prevenció de la transmissió per contagi de la COVID-19.

A fi de garantir la reobertura de l'activitat en condicions de seguretat sanitària i de salut pública, els establiments hotelers han de complir amb els requisits del **Protocol per a hotels**. El que això sigui així, proporciona seguretat i protecció a la població en general, i facilita el restabliment de la confiança dels consumidors, i en conseqüència, la reactivació del sector.

Atès que la COVID-19 és una malaltia nova i de moment poc coneguda, és necessari que els operadors d'hotels i la direcció es mantinguin contínuament actualitzats envers les novetats que vagin sorgint que s'hi relacionin. Aquest protocol ha estat elaborat basant-se en els criteris i les recomanacions en vigor en el moment de la seva redacció, però aquests són canviants segons avancen les investigacions. És fonamental recordar que sempre s'han d'aplicar les lleis i normes específiques que les autoritats vagin publicant en cada moment.

També és convenient recordar que els establiments hotelers han de continuar aplicant els seus actuals protocols d'higiene, de manteniment i neteja, i que aquest protocol no pretén incloure les normatives i protocols actualment vigents, sinó complementar els aspectes rellevants en motiu de la COVID-19. Per posar un exemple, quan es parla de productes de desinfecció es fa referència als viricides, donat que són els que actualment esdevenen rellevants.

Durant la realització d'aquest protocol, s'ha perseguit sempre aconseguir un equilibri en l'establiment dels requisits; valorant-ne el cost econòmic, l'impacte sobre el negoci hotelier i el grau de seguretat que aporten.

Es necessari fer un esment especial al fet que el **Protocol per a hotels** inclou algun tipus de requisit amb el que cal ser molt curós durant la seva implantació, degut a la necessitat de l'acompliment de la llei de protecció de dades personals. Per exemple, en el cas del requisit relacionat amb el seguiment de temperatures, preval sempre la decisió del mateix treballador/a.

Aquest protocol ha estat realitzat per un grup multidisciplinari. Com a base documental de treball han estat utilitzats els protocols desenvolupats a Singapur dins el programa SG Clean. El treball ha estat dirigit per la Generalitat de Catalunya, la Direcció General de Turisme, i un grup d'experts de TÜV SÜD amb la participació activa d'experts representants dels diversos grups d'interès i àrees de coneixement rellevants. El grup de treball ha estat organitzat en diferents cèl·lules temàtiques operatives (aparcaments, jardineria, atenció al client, manteniment, alimentació, piscines/spa, oci i lleure, neteja i desinfecció, i bugaderia).

Per a una excel·lència en la implantació i el manteniment de l'acompliment dels requisits del protocol, es recomana la realització d'auditories d'higiene específiques per a la COVID-19, que identifiquin qualsevol punt feble i donin l'oportunitat de millorar-lo.

Moltes de les noves mesures i recomanacions poden suposar un increment en la generació de residus. És per això que es recomana analitzar sempre primer l'ús de materials reutilitzables, i estar atents a qualsevol informació de les autoritats sanitàries sobre els processos de reutilització segura dels diferents materials.

Els principals beneficis que s'esperen obtenir de l'aplicació dels requisits del protocol son:

- Donar confiança als consumidors d'establiments hotelers;
- Donar confiança als/a les treballadors/es, en saber que treballen en espais segurs;
- Reduir al màxim el risc de contagi dins l'establiment hotelier;

- Reduir el risc d'aparició de brots, en facilitar la detecció precoç de qualsevol cas;
- Disposar de plans de contingència per saber com actuar davant de qualsevol situació d'emergència deguda a la COVID-19;
- Millorar la coordinació amb els proveïdors i les visites externes;
- Millorar la seguretat dels grups de risc davant la COVID-19;
- Disposar d'un estàndard comú, per tal de generar un ambient de confiança generalitzat.

## 2 Aspectes generals de la gestió de l'hotel en temps de la COVID-19

### 2.1 Direcció i gestió de la COVID-19

#### 2.1.1 Lideratge i compromís

La direcció ha de demostrar lideratge i compromís per desenvolupar, implantar i millorar contínuament l'eficàcia del programa establert que dona compliment als requisits del protocol.

La direcció ha de:

- Assumir la responsabilitat i l'obligació de l'eficàcia de l'aplicació dels requisits del protocol, la normativa i legislació vigent relacionada;
- Comunicar la importància del compliment dels mètodes establerts i la conformitat amb els requisits del protocol;
- Assegurar que els recursos necessaris es troben disponibles;
- Assegurar que l'aplicació dels requisits del protocol i qualsevol normativa i legislació aplicable a la COVID-19 es compleixen;
- Comprometre, dirigir i donar suport a les persones per contribuir al fet que es compleixi.

#### 2.1.2 Responsable de Gestió de la COVID-19

La direcció ha de nomenar un Responsable de Gestió de la COVID-19, per tal de garantir que els mètodes i les accions que s'estableixen són conformes als requisits del protocol i es troben correctament mantinguts.

La direcció ha de comunicar als/a les treballadors/es les responsabilitats i tasques del Responsable de Gestió de la COVID-19.

Les responsabilitats han d'incloure, com a mínim:

- Desenvolupar i implantar els requisits del protocol;
- Dur a terme accions adequades i millorar contínuament;
- Garantir que els/les treballadors/es estiguin familiaritzats i compleixin els requisits del protocol;
- Preparar un pla de mesures específiques per garantir la seguretat de qualsevol treballador/a que pertanyi a un grup de risc. Aquest pla ha de considerar:
  - el grau d'exposició al contagi en funció de les seves tasques;
  - la possible necessitat de realitzar un canvi temporal de tasques per tal de minimitzar-ne el risc, i
  - totes les mesures addicionals que calgui aplicar, per tal de garantir-ne la seguretat.
- Considerant les circumstàncies específiques de l'hotel, cal preparar un pla específic de mesures per a hostes que pertanyin a algun grup de risc i determinar quines mesures addicionals es prenen.

- Accés a la legislació vigent i a la seva actualització contínua en matèria de la COVID-19;
- En cas que les autoritats ho requereixin, posar els mecanismes necessaris per a la realització de tests.

Nota: Es consideren persones de risc o vulnerables davant la COVID-19: persones majors de 65 anys, persones amb malalties prèvies de caràcter greu, persones amb malalties pulmonars o asma greus, persones amb tractament amb immunodepressors, persones amb obesitat severa, persones amb diabetis i persones amb malalties relatives al fetge o ronyons.

### 2.1.3 Identificació i compliment legal

L'hotel ha d'establir la metodologia documentada d'accés als requisits legals i altres requisits relacionats amb la COVID-19, com aquests s'apliquen a l'hotel i, si s'escau, implantar-los.

L'hotel ha de disposar del registre d'identificació, aplicació i implantació dels requisits legals que li són d'aplicació.

### 2.1.4 Documentació i registres

L'hotel ha d'establir la metodologia documentada i els formats necessaris que donin compliment als requisits del protocol quan així es determini.

L'hotel ha de tenir en compte la correcta identificació i descripció a l'hora de crear i actualitzar els documents i formats relacionats amb la COVID-19 (per exemple: títol, data, autor, número de referència).

Es recomana implantar una gestió digital dels registres d'autocontrol i de seguiment.

L'hotel ha de conservar els registres, com a mínim, 1 any. En el cas que la legislació estableixi un període superior, l'hotel ha de donar compliment al requisit més exigent. Cal tenir una cura especial amb els registres de dades de caràcter personal, garantint en tot moment la conformitat amb la legislació vigent.

### 2.1.5 Seguiment i monitorització

L'hotel ha de realitzar el seguiment i la monitorització de l'acompliment dels requisits del protocol, requisits legals i altres requisits subscrits que li són d'aplicació en matèria de prevenció de contagi per la COVID-19.

## 2.2 Pla de contingència

A través del seu sistema de prevenció de riscos laborals, l'hotel ha de realitzar un Pla de contingència, consultant els delegats de prevenció i/o representants dels treballadors/es, els quals poden participar en el grup de treball específic, si així s'estableix.

### 2.2.1 Preparació per atendre casos sospitosos de la COVID-19

L'hotel ha de disposar d'una metodologia documentada, adequadament implantada i mantinguda, per a la gestió de possibles casos sospitosos de contagi de la COVID-19, que inclogui la detecció de possibles símptomes (en treballadors/es, hostes, proveïdors i visites externes). La metodologia ha de ser comunicada, entesa i fàcilment accessible.

La metodologia ha d'incloure, entre altres, el següent:

- Identificar la zona o zones de quarantena per a indisposats o casos sospitosos;
- Identificar la ruta o rutes aïllades a la zona o zones de quarantena, i d'aquí a la zona o zones de recollida de transport;
- Identificar les dades de contacte de l'hospital/clínica/centre més proper;
- Identificar el transport que s'ha d'utilitzar per arribar a l'hospital/clínica/centre;
- Establir el Pla d'evacuació de treballadors/es, hostes, proveïdors i visites externes.
- Identificar i tractar els treballadors/es, hostes, proveïdors i visites externes indisposats;

- Identificar el responsable de contactar amb l'autoritat competent durant l'activació del procés de traçabilitat (recollida de dades dels darrers moviments i contactes que la persona potencialment infectada ha tingut);
- Garantir la neteja i desinfecció de les zones exposades a potencials casos sospitosos.

### 2.2.2 Neteja i desinfecció de les zones exposades a casos sospitosos de la COVID-19

L'hotel ha de disposar d'una metodologia documentada, adequadament implantada i mantinguda, per a la neteja i desinfecció de les zones exposades a casos sospitosos de contagi per la COVID-19.

Davant la confirmació o sospita de presència d'una persona amb la COVID-19, l'hotel ha de:

- Intensificar les actuacions de neteja i desinfecció, especialment en les àrees on ha estat aquesta persona. Tenint en compte la zona que cal desinfectar i el tipus d'activitat que s'hi du a terme habitualment, ha de seguir les pautes generals de neteja i desinfecció, i incidir especialment en tots aquells elements que poden tenir un major contacte amb les mans;
- En cas de realitzar la neteja i desinfecció de superfícies o espais en contacte amb una persona sota la sospita de possible cas de la COVID-19, s'ha d'utilitzar paper o material tèxtil d'un sol ús. Aquest material s'ha d'introduir en un contenidor de residus amb tapa i s'ha d'etiquetar amb les advertències necessàries;
- El material d'un sol ús utilitzat per la persona infectada (mocadors, mascaretes, etc.) s'ha d'eliminar introduint-lo en una bossa de plàstic amb tancament hermètic, i s'ha de dipositar amb la brossa normal;
- En cas de no utilitzar material d'un sol ús, cal que els elements i estris utilitzats (baietes, fregadora, altres) es netegin i desinfectin adequadament;
- En el cas que la persona sospitosa de contagi per la COVID-19 sigui un hoste i abandoni definitivament l'habitació, cal retirar i substituir tots els productes bàsics de neteja (rotlles de paper higiènic, bosses de neteja, etc.) i eliminar-los.

### 2.3 Mesures referents a les persones

L'hotel ha d'establir un pla de comunicació, intern i extern, dirigit a la prevenció de la COVID-19 (butlletí informatiu, xarxa social, pàgina web, altres).

L'hotel ha de col·locar cartells informatius visibles a les zones de l'establiment on les persones hi tinguin accés, que els recordi l'obligació de complir amb les mesures d'higiene personal i de protecció (banys, espais comuns, restaurant, jardins, piscina, zona *spa*, gimnàs, sanitaris, altres).

L'hotel ha de recomanar a les persones considerades de risc que no facin ús de les instal·lacions esportives i evitin, en la mesura del que sigui possible, altres zones comunes amb major afluència.

En l'aprovisionament d'informació d'interès per als hostes (horaris de restaurant, cafeteria, programació d'activitats, altres), es recomana a l'hotel la utilització de sistemes digitals (codis QR, pantalles de televisió, altres).

Les accions i els requisits del programa han de posar-se a disposició de les parts interessades externes (proveïdors, visites externes, hostes i públic en general).

Es recomana a l'hotel posar a disposició dels treballadors/es, hostes, proveïdors i visites externes, informació actualitzada en relació amb els avisos sanitaris i indicar les mesures preventives necessàries. Això inclou, però sense limitar:

- Controls diaris de temperatura, en cas d'aplicació;
- Registres dels símptomes respiratoris (tos, dificultat per respirar,...), en cas d'aplicació;
- Vigilància i control, i
- Bones pràctiques d'higiene personal.

L'hotel ha de garantir una comunicació clara envers la necessitat de mantenir una distància de seguretat mínima de 2 metres entre persones.

Es recomana comunicar, com a mínim, les mesures preventives següents:

- En la gestió de files: limitar el nombre d'hostes reunits dins o fora de l'establiment i garantir files de ràpid moviment;
- En la gestió de taules i seients: distància mínima de seguretat entre taules i entre seients. Els individus o membres de la mateixa unitat familiar que vulguin seure junts ho poden fer, sempre que es mantingui la distància mínima de seguretat entre els diferents grups d'hostes.

L'Hotel ha de demanar a aquelles persones amb una temperatura superior a 37,5°C i/o que mostrin símptomes respiratoris, que es confinin a la seva habitació o que es dirigeixin a les zones de quarantena per a indisposats o casos sospitosos. La recepció ha de seguir el protocol definit per l'hotel per fer front a aquesta situació. És necessari que hi hagi un protocol d'actuació per a aquesta situació (confinament, atenció mèdica, neteja i desinfecció,...).

L'hotel ha de disposar d'una metodologia documentada, adequadament implantada i mantinguda, per protegir els seus treballadors/es i/o els proveïdors que realitzin els treballs de desinfecció i neteja.

A continuació es detallen les mesures específiques per a treballadors/es, hostes, participants en esdeveniments, proveïdors i visites externes.

### 2.3.1 Treballadors/es

L'hotel ha de comunicar als seus treballadors/es la informació següent:

- Detalls, accions i requisits que li son d'aplicació en matèria de prevenció de la COVID-19;
- Responsabilitats, tasques i com poden contribuir a l'eficàcia de les metodologies implantades;
- Implicacions i conseqüències possibles derivades del seu incompliment.

L'hotel ha d'evitar l'acumulació de treballadors/es, utilitzant les mesures que consideri més adequades (ús d'horari esglaonat amb entrades cada 10-15 minuts, altres).

És necessari que l'hotel adapti el Pla de prevenció de riscos laborals (PRL), i en concret, que les avaluacions de riscos incloguin els riscos biològics adaptats a la nova situació real de risc per la COVID-19.

L'hotel ha de sensibilitzar i motivar els seus treballadors/es en la prevenció d'infecció per la COVID-19 i la bona higiene personal. El/la treballador/a de l'hotel, en general, cal que recordi que ha de:

- Comprovar la seva temperatura amb regularitat;
- Si està malalt, o té símptomes (tos, febre...), o es confirma que ha estat en contacte amb una persona que ha donat positiu en COVID-19, cal informar immediatament el seu responsable;
- Utilitzar mascareta si té tos o es troba constipat;
- Quan estossegui, cal que es tapi la boca amb un mocador d'un sol ús, i que el dipositi immediatament després a la paperera. Seguidament, cal que es renti les mans a fons amb aigua i sabó;
- Practicar bons hàbits en l'ús del vàter (estirar la cadena després de cada ús,...);
- Practicar una bona higiene personal (rentar-se les mans amb aigua i sabó abans i després dels àpats, després de la neteja, després de la manipulació de residus, després d'estar en contacte amb superfícies brutes i després d'utilitzar el vàter);
- Utilitzar guants per realitzar treballs de neteja i per manipular residus;
- Utilitzar guants quan es retirin els plats, coberts i altres utensilis de les taules del restaurant i cafeteria, i en general, en la retirada de papers absorbents usats i raspalls de dents;



- Abstenir-se de tocar-se parts del cos exposades (ulls, nas, cara i braços), amb els guants o les mans sense rentar.
- Comprometre's a complir les recomanacions sobre ocupació de vehicles, en cas que el vehicle es trobi ocupat per més d'una persona.

Es recomana restringir el moviment dels treballadors/es per determinades àrees de l'hotel, especialment aquelles amb un risc d'exposició més crític.

**L'hotel ha de subministrar els equips de protecció individual adequats, especialment mascaretes i guants, a cada treballador/a, en funció de la seva activitat i del seu grau d'exposició.**

Es recomana proporcionar tovalloletes desinfectants per tal que puguin netejar els seu telèfons, i altres útils, abans i després d'usar-los.

L'hotel ha de realitzar controls de temperatura i vigilar qualsevol possible simptomatologia respiratòria dels treballadors/es, com a mínim, dues vegades al dia.

El registre de control de temperatura i vigilància de símptomes respiratoris (Annex 1. Format de control de temperatura), com a mínim, ha de contenir la informació següent:

- Data;
- Hora;
- Nom del treballador/a;
- Departament/ Divisió del treballador/a;
- Detalls de contacte del treballador/a (si es requereixen);
- Signatura del treballador/a.

Si tot exercint el seu dret a no facilitar informació sanitària, el/la treballador/a decideix no cedir les seves dades de temperatura, se li ha de demanar que empleni una declaració responsable amb un contingut similar al format que s'utilitza per a hostes.

### 2.3.1.1 Formació

L'hotel ha de garantir que els/les treballadors/es rebin una formació específica en COVID-19, que ha de contenir, com a mínim, a més de la informació recollida en l'apartat 2.3.1, els continguts següents:

- Informació bàsica sobre la malaltia COVID-19 i com detectar-ne els símptomes;
- Mesures higièniques per evitar-ne el contagi;
- Com posar-se i treure's la mascareta i els guants correctament.

Els/les treballador/es han de ser informats de la importància de la detecció precoç de qualsevol cas de COVID-19, i sobre la necessitat de fer ús del registre de control de temperatura i vigilància dels símptomes respiratoris. Els/les treballador/es han de ser informats dels seus drets d'atorgament o no d'aquesta informació, en virtut de la llei de protecció de dades, i en el cas d'acceptació, ho han de fer confirmant el seu consentiment mitjançant la seva signatura. La informació que es faciliti al/la treballador/a ha d'explicar clarament que la temperatura i altres símptomes són part de la informació sanitària, i que, per tant, són dades crítiques. A l'Annex 1 (Format de control de temperatura), s'inclou un model que l'hotel pot utilitzar per enregistrar les dades de seguiment.

Els registres de control de temperatura i vigilància dels símptomes respiratoris han d'estar disponibles, adequadament mantinguts, controlats i emmagatzemats. Cal tenir una cura especial amb els registres de dades de caràcter personal i garantir en tot moment el compliment de la legislació vigent.

### 2.3.1.2 Roba de treball

Es recomana a l'hotel que, en la mesura del que sigui possible, es responsabilitzi de la neteja de la roba de treball, per tal de garantir-ne la neteja diària i que aquesta es realitzi en condicions de seguretat adequades. D'aquesta manera, s'eviten riscos de contagi per la sortida de roba de treball fora de les instal·lacions de l'hotel.

En cas de no ser possible, l'hotel ha d'informar els/les treballadors/es de la necessitat que realitzin diàriament la neteja de la seva roba de treball, amb una temperatura superior a 60°C (en fer ús de rentadores no industrials).

### 2.3.2 Hostes i participants en esdeveniments

Amb anterioritat a la seva arribada a l'hotel, els hostes i participants en esdeveniments han de ser informats del següent:

- Necessitat d'emplenar l'Autodeclaració responsable en realitzar l'entrada (*check-in*);
- Normes de l'hotel durant el període especial per la COVID-19;
- Necessitat d'informar si es troba dins el col·lectiu de risc. De ser així, en fer l'entrada, l'hotel l'ha de mantenir informat, amb relació a les mesures excepcionals que ha aplicat per augmentar la seva seguretat;
- Recomanació de fer ús d'equipatge de material dur (policarbonat, ABS, altres) i evitar l'ús d'equipatges de tela, en la mesura del que sigui possible;
- Recomanació de dur un bolígraf propi, si es considera necessari signar algun compte o document, durant la seva estada.

A la seva arribada a l'hotel:

- En cas de no disposar de l'Autodeclaració responsable emplenada i signada telemàticament, la persona de recepció li ha de lliurar el format per tal que ho pugui fer;
- En relació amb la propietat del client, la persona de recepció li ha de demanar que sempre que es trobi en zones comunes, i mentre no en faci ús, mantingui els seus objectes personals (mòbil, claus, altres) en bosses, caixes, o altres similars, adequadament tancades, i eviti dipositar-los directament sobre superfícies comunes;
- L'ha d'informar també amb relació a qualsevol normativa de l'hotel referent a l'ús de mascaretes i guants (zones recomanades i zones obligatòries);
- La persona de recepció li ha de recomanar que, si és possible, faci ús de les escales, en lloc dels ascensors, i els deixi per a persones amb mobilitat reduïda, persones amb carretons o maletes, i en cas d'usar-los, que ho faci preferiblement amb persones que estiguin en la seva mateixa unitat familiar/grup;
- Qualsevol normativa de seguretat addicional que l'hotel hagi considerat necessària.

### 2.3.3 Proveïdors i visites externes

En la mesura del que sigui possible, l'hotel ha d'evitar l'entrada de persones externes (visites comercials, que s'han de fer per via telemàtica). Les entregues de materials s'han de realitzar fora del recinte del hotel, o en el seu límit. Cal que l'hotel fomenti, si és possible, les intervencions remotes que evitin l'exposició de persones i vectors de contagi.

En aquells casos en què es consideri necessària la seva entrada, l'hotel ha d'establir una metodologia documentada en relació amb les mesures especials que han de seguir els proveïdors i les visites externes davant la COVID-19, que inclogui les mesures d'higiene i prevenció i com s'ha de desenvolupar la recepció de mercaderies (com i de quina manera es fan les entregues).

L'hotel ha d'enviar als seus proveïdors i visites externes els documents d'actuació davant la COVID-19. L'hotel ha de guardar registres que evidencin tant l'entrega com l'acceptació d'aquesta informació.

L'Hotel és responsable de l'acompliment dels requisits del protocol, i de qualsevol ús que en facin els proveïdors i les visites externes dins les instal·lacions, incloses aquelles àrees que puguin tenir llogades o assignades per dur a terme la seva activitat. Per registrar l'Autodeclaració dels proveïdors i de les visites externes que hagin d'accedir a les instal·lacions, l'hotel pot utilitzar els formats inclosos a l'Annex III. Documentació proveïdors i visitants externs.

Aspectes que cal considerar:

- En la mesura del que sigui possible, es recomana traspasar el material de l'embalatge d'entrega original a un embalatge propi de l'hotel. De no ser possible, es recomana desinfectar l'embalatge en què es lliura el material, o bé, deixar el material en un magatzem intermedi, tenint en compte el temps de supervivència del virus en els materials. Cal considerar que encara no hi ha dades amb evidència suficient per demostrar quant temps sobreviu el virus en cada material, però hi ha alguns estudis que poden servir com a orientació;
- Quan sigui necessària l'entrada de proveïdors externs per realitzar treballs, l'hotel ha de tractar de minimitzar els seus desplaçaments dins les instal·lacions, i sempre que sigui possible, els treballs s'han de planificar en horaris amb el mínim de públic;
- Quan es realitzi qualsevol treball, cal fer-lo de manera adequada per assegurar que es compleixen amb les distàncies mínimes de seguretat. En la mesura del que sigui possible, s'han de col·locar senyalitzacions apropiades per garantir que es mantenen aquestes distàncies;
- L'hotel ha d'assegurar que les persones que sota el seu control realitzen treballs que poden tenir afectació de contagi o transmissió de la COVID-19, rebin formació específica en actuacions per a la prevenció de la COVID-19 i en els requisits del programa que li són d'aplicació (distanciament social, neteja i higiene, vigilància i control,...).
- Com a norma general, els proveïdors no han de compartir vehicle. Si no és possible, cal establir mesures per minimitzar el contacte i seguir les recomanacions establertes de prevenció (per exemple, mantenir la distància de seguretat, tipologia de vehicle, mampares,...).

L'hotel ha de disposar d'informació del proveïdor prèvia a la prestació del servei, en relació amb les mesures i els procediments extraordinaris que hagin pogut establir en motiu de la COVID-19. Es recomana, de manera general, la informació següent:

- Persona de contacte per a qualsevol comunicació relacionada;
- Responsable de prevenció de riscos laborals del proveïdor;
- Relació del personal del proveïdor que podria tenir presència física a l'hotel, en algun moment;
- Pla de contingència del proveïdor.

### 2.4 Mesures referents als objectes i instal·lacions

L'hotel ha de disposar d'una metodologia documentada, adequadament implantada i mantinguda, per netejar i desinfectar les habitacions, zones comunes, diferents dependències i zones d'oci, superfícies i punts de contacte.

Abans de la reobertura, l'hotel ha de garantir la neteja i desinfecció general de tots els objectes i instal·lacions. Per a la selecció de qualsevol desinfectant, producte o mètode de neteja, l'hotel ha de seguir les recomanacions dels organismes competents i ha d'utilitzar productes autoritzats, com viricides, en cada moment per aquestes autoritats.

Complementàriament, l'hotel ha de garantir que tots els espais estan lliures de deixalles i plagues.

### 3 Requisits operacionals de les activitats que es duen a terme

#### 3.1 Capacitat

En relació amb la capacitat, l'hotel ha de:

- Definir la capacitat de manera que pugui garantir la distància mínima de seguretat de 2 metres (a excepció dels hostes que pertanyin a la mateixa família). En cas que la distància de seguretat no es pugui garantir, cal fer ús obligatori de la mascareta protectora;
- Establir el mètode de control de la capacitat que farà servir (manual, marcador digital, etc.). Una vegada completada la capacitat, no hi poden accedir més persones fins que no en surtin d'altres (zones comunes, restaurant, activitats dirigides, instal·lacions esportives, etc.);
- Gestionar les cues per tal d'evitar qualsevol possible aglomeració;
- Complir sempre amb el que vagin requerint les autoritats competents en matèria de capacitat o tenir en compte les recomanacions sectorials;
- Posar a disposició del hostes, en la mesura del que sigui possible, franges horàries d'accés amb l'obligació de reserva prèvia, per tal de gestionar les cues i evitar les aglomeracions;
- Establir una circulació de persones circular per tal d'evitar que es barregin.

#### 3.2 Espais comuns

L'Hotel ha d'establir una metodologia documentada, adequadament implantada i mantinguda, per a la neteja i desinfecció dels espais comuns i àrees de gran afluència de persones. Aquesta metodologia ha d'incloure la desinfecció dels espais comuns, com a mínim, una vegada al dia, i les àrees de gran afluència de persones, amb una freqüència superior.

Els espais comuns inclouen, com a mínim, els següents:

- Vestíbul de l'hotel;
- Mostrador de recepció (registre, pagament, etc.);
- Mostradors similars utilitzats per facilitar la informació a hostes i realitzar altres activitats;
- Ascensors i muntacàrregues (inclou, però no es limiten, botoneres, baranes i mànecs);
- Portes (inclou, però no es limiten, poms i mànecs);
- Baranes d'escales,;
- Sales de reunions,;
- Sales funcionals,;
- Auditoris,;
- Rebost, menjador o zona de d'àpats,;
- Lavabos, sala d'infermeria, zones de neteja;
- Passadissos, zones de retorn de safates;
- Restaurant, menjador (inclou, taules, cadires, menús de client, dispositius electrònics de comanda, altres);
- Instal·lacions esportives (piscina, spa, gimnàs, bàsquet, pàdel, tennis, futbol,...);
- Altres.

Els registres de la desinfecció han d'incloure, com a mínim, la informació següent:

- Llista d'ítems desinfectats;
- Resultats de la desinfecció;
- Data de la desinfecció;
- Hora de la desinfecció;
- Treballador/a que ha realitzat la desinfecció.

En aquests espais comuns, és necessari que hi hagin dispensadors de gel desinfectant pròxims als objectes d'ús freqüent (passamans, botoneres dels ascensors, poms de porta/manetes, màquines expenedores) i que aquests no romanguin buits.

Es recomana que els comandaments a distància de televisors, o qualsevol altre tipus similar, que habitualment es troben en espais comuns, estiguin en possessió de la recepció de l'hotel. En cas que això no sigui possible, es recomana a l'hotel introduir el comandament en alguna funda o bossa de plàstic que permeti el canvi després de cada ús.

L'hotel ha de recomanar, en la mesura del que sigui possible, fer ús de les escales en lloc dels ascensors, mantenint una distància mínima de 4 graons. Cal col·locar dispensadors de gel desinfectant a les diferents plantes.

L'hotel ha de garantir que totes les papereres es cobreixin i es netegin de forma periòdica al llarg del dia. Els residus han de restar en bosses de plàstic lligades, abans de dipositar-se al contenidor final.

Es recomana a l'hotel l'automatització, si és possible, per evitar el contacte de dispositius que requereixen d'una acció per part de l'hoste o treballador/a (apertura a distància, detectors, lectura de matrícules a pàrquings, portes d'accés automàtiques,...).

Només els/les treballadors/es autoritzats/des podran fer ús de les aixetes i/o altres elements similars, tant a l'interior com a l'exterior de l'hotel.

### 3.3 Atenció al client

En atenció al client, les mesures que cal seguir són les següents:

- L'hotel ha d'evitar aglomeracions o cues d'hostes a la zona de recepció i assegurar que es manté la distància de seguretat mínima de 2 metres;
- El mostrador de recepció ha de comptar amb una identificació i senyalització (pintat, retolat, ús de cinta, o altres) per garantir la distància de seguretat mínima de 2 metres, entre treballador/a i hoste. En cas de no poder garantir aquesta distància, l'hotel ha d'aplicar altres mesures de seguretat (mampara de protecció, ús de pantalla facial, etc.);
- A l'entrada de la recepció, cal que hi hagi dispensadors de gel desinfectants, i, si és possible, es recomana a l'Hotel que faci entrega d'un lot de protecció a l'hoste (mascareta, guants i gel desinfectant). La persona de recepció ha de demanar a l'hoste que, en entrar a l'establiment, es renti les mans amb el gel desinfectant. El/la treballador/a de recepció ha de dur una mascareta de protecció i guants, i ha de demanar a l'hoste que també en faci ús en aquells llocs senyalitzats dins l'establiment com a ús obligatori (ascensors o altres zones on no sigui possible mantenir la distància mínima de seguretat);
- És necessari retirar del mostrador qualsevol producte de benvinguda a granel (suc, llaminadures, fruita fresca, altres), així com de qualsevol àrea comuna de l'hotel (màquines de cafè, màquines de begudes, jocs de taula, altres);
- És necessari un procés de desinfecció de les soles de les sabates i rodetes de maletes a l'entrada de l'hotel (catifes desinfectants, etc.);

- En cas que l'hotel disposi de servei de recollida/transport dels hostes, ha de complir amb les normes d'ocupació de vehicles, neteja i desinfecció entre serveis. En la neteja i desinfecció del vehicle, cal posar èmfasi en el volant, els tiradors, el canvi de marxes i les zones properes als usuaris.
- El servei d'aparcador de vehicles queda fora de servei;
- Es recomana digitalitzar tota la comunicació entre treballador/a-hoste (factures, registre del viatger, etc.). Si bé, en cas que calgui omplir el formulari manualment, es recomana a l'hotel que posi a disposició de l'hoste un bolígraf per al seu ús personal i intransferible;
- En cas que es recullin les maletes de l'hoste per dur-les a l'habitació, prèviament, el grup ha de netejar i desinfectar la maneta de subjectió amb gel esterilitzant o una tovallola desinfectant. El grup, amb mascareta de protecció i guants, durà la maleta a l'habitació. S'ha de canviar els guants cada vegada que realitzi l'operació o bé ha de desinfectar-los.
- Es recomana a l'hotel promoure el pagament amb targeta, a través de dispositius mòbils (*mpayments*) o mitjançant gir bancari.

### 3.4 Habitacions d'hostes

L'hotel ha de disposar d'una metodologia documentada, adequadament implantada i mantinguda, per a la neteja i desinfecció de les habitacions dels hostes, que asseguri un alt nivell d'higiene i desinfecció. Donat que la COVID-19 té una vida limitada als diferents materials, s'ha d'intentar que transcorri el màxim de temps possible (és recomanable, un temps mínim de 72 hores) entre que una habitació quedi lliure i que aquesta torni a ser ocupada. En la mesura del que sigui possible, s'ha de fer rotació de les habitacions ocupades.

Cal minimitzar el nombre d'objectes a l'habitació per reduir riscos i facilitar les tasques de neteja i desinfecció. En cas de mantes addicionals, opcions de coixins, i altres possibles, no s'han de trobar directament a l'habitació, sinó que cal informar els hostes que aquests objectes els poden ser entregats, sota petició expressa dirigida a la recepció de l'hotel. En cas de catifes i altres objectes que no siguin imprescindibles, es recomana a l'hotel que siguin retirats de l'habitació temporalment.

Durant la neteja i desinfecció de les habitacions cal posar èmfasi en les superfícies següents:

- Terres de parquet, rajoles, moquetes, etc.;
- Mobiliari (armaris, penjadors, taules, cadires,...);
- Interruptors i botoneres, poms de portes, comandaments a distància, telèfons, pantalles de televisió,...;
- Banys (vàters, aixetes, piques, plats de dutxa, dispensadors, assecador, paperera, endolls, mampares, portes, sostres, parets enrajolades,...);
- Cortines, catifes, sofàs, cadires i altres elements amb tapisseria;
- Vidres i miralls.

En la mesura del que sigui possible, es recomana tancar els minibars. En cas de voler continuar mantenint actiu aquest servei, l'hotel ha d'extremar-ne la higiene i desinfecció, incloent-lo dins l'abast de la metodologia documentada de neteja i desinfecció. També es pot optar per actualitzar tots els continguts, entre canvis d'ocupació.

Es recomana que els elements, com ara, comandaments a distància (televisió, aire condicionat,...) romanguin a l'interior d'una funda o bossa de plàstic, per facilitar-ne la neteja i desinfecció o el canvi després de l'ocupació.

Es recomana a l'hotel que restringeixi el servei de préstec de planxa i taula de planxar.

#### 3.4.1 Habitacions ocupades

L'hotel ha de disposar d'una metodologia documentada, adequadament implantada i mantinguda, per a la neteja i desinfecció freqüent de les habitacions ocupades.

És necessari mantenir una ventilació periòdica i constant en aquelles zones on no hi hagi ventilació forçada, i sempre que sigui possible, de manera natural (creuada o transversal). En aquest sentit, si és possible, cal:

- Recomanar als hostes realitzar una ventilació natural freqüent;
- Que durant les operacions de neteja i desinfecció, l'habitació sigui ventilada.

L'hotel ha de netejar i desinfectar les habitacions, com a mínim, una vegada al dia. Per seleccionar qualsevol desinfectant, producte o mètode de neteja, l'hotel ha de seguir les recomanacions dels organismes competents i ha d'utilitzar productes aprovats, com viricides, en cada moment per aquestes autoritats.

### 3.4.2 Sortida de les habitacions

L'hotel ha de disposar d'una metodologia documentada, adequadament implantada i mantinguda, per a la neteja i desinfecció més exhaustiva de les habitacions que han realitzat la sortida (*check-out*).

El transport de materials com tovalloles o llençols des de les habitacions fins a la bugaderia, en la mesura del que sigui possible, s'ha de fer utilitzant carros amb compartiments tancats. En cas de no poder disposar de carros, s'han d'emprar bosses convenientment tancades o altres mètodes que permetin el transport, evitant el contacte directe amb el material..

### 3.5 Lavabos en àrees comunes

L'hotel ha de disposar d'una metodologia documentada, adequadament implantada i mantinguda, per a la neteja i desinfecció dels lavabos en àrees comunes (aixetes, portes, dispensadors de paper per assecat de mans, papereres, tiradors de cisternes, seients i tapa de tancament, lavabo, poms de portes i interruptors, etc.).

L'hotel ha de garantir, com a mínim, el següent:

- El subministrament adequat de paper higiènic, mocadors (en cas que s'ofereixin), assecador de mans i sabons líquids en tot moment;
- Que el sistema d'esbandida del vàter romangui en un òptim estat de funcionament;
- Que les canonades estiguin en bones condicions de manteniment i conservació;
- La desinfecció freqüent de les zones de contacte (aixetes, cisterna, nanses, seients i solapes de coberta, vàter, poms de porta, botons i interruptors).
- L'ús de dispensadors de paper com a mètode d'assecat de mans. En cap cas hi poden haver tovalloles tèxtils.
- Que a les entrades i sortides dels lavabos es col·loquin dispensadors de gel desinfectant o paper i papereres, per tal d'evitar tocar les manetes de les portes amb les mans brutes.
- Evitar l'obertura de les finestres en els lavabos, degut al fet que es poden generar fluxos amb aire contaminat fins a altres zones de l'edifici. En cas de ser imprescindible mantenir obertes aquestes finestres (perquè no hi ha extracció mecànica, ni passiva), es recomana obrir també les finestres d'altres espais propers per intentar aconseguir fluxos d'aire cap als banys.

Així mateix, pel que fa al flux i l'ocupació de l'establiment, cal que l'hotel consideri la necessitat d'incrementar la freqüència de neteja i desinfecció.

### 3.6 Restaurant, cafeteria i terrasses

#### 3.6.1 Desinfecció i eliminació del virus

L'hotel ha de dur a terme la desinfecció del mobiliari que ha entrat en contacte amb l'hoste (cadira, taula, etc.). Es recomana l'ús de cadires de material plàstic i, com a alternativa, utilitzar fundes plàstiques d'un sol ús o amb la possibilitat de desinfecció.

Es recomana la neteja de materials i estris amb els quals l'hoste ha pogut entrar en contacte en algun moment, tot i que no n'hagi fet ús.



### 3.6.2 Higiene alimentària

Els aspectes generals que cal tenir en compte són els següents:

- Disposar d'un sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (en endavant, APPCC), actualitzat al context de la COVID-19.
- Cal garantir que tots els productes alimentaris s'obtinguin de fonts alimentàries conegudes, és a dir, de proveïdors classificats per l'establiment;
- Pel que fa a la tipologia del producte, sempre que es consideri necessari, cal netejar o desinfectar els aliments, envasos i embolcalls, i altres objectes que arribin.
- Es recomana fer cocccions a temperatures mínimes de 70°C, en el moment de cuinar els aliments que s'hagin de cuinar;
- Disposar d'una àrea segura independent per emmagatzemar els objectes personals dels treballadors;
- No utilitzar vaixel·la trencada, escarbotada o amb esquerdes, ja que els gèrmens poden romandre a les esquerdes;
- Cal netejar els estris (vaixelles, coberteria) en rentavaixelles que garanteixin l'eliminació del virus (la temperatura ha de ser superior a 80°C).
- Cal utilitzar guants d'un sol ús nets, quan es manipulin aliments, o desinfectar-los cada vegada que sigui necessari;
- Es recomana donar preferència a l'ús de productes cuinats, pasteuritzats, etc., i simplificar les elaboracions, en la mesura del que sigui possible;
- Es recomana evitar estris que no es puguin netejar utilitzant el túnel de rentat mecànic;
- Els aliments s'han de mantenir protegits amb tapes, paper de plàstic transparent i altres similars.

Amb relació a la higiene personal i el manteniment de la distància de seguretat, cal tenir en compte el següent:

- Els/les treballadors/es de sala han d'extremar la higiene mitjançant: l'ús dels dispensadors hidroalcohòlics situats a l'accés i a la sortida del restaurant i de la cafeteria, i l'ús de guants i mascareta per a treballadors/es, en cas de no poder garantir la distància de seguretat;
- És necessari mantenir les distàncies de seguretat entre treballadors/es, hostes (que no pertanyin a un mateix grup familiar), proveïdors i visites externes.
- En la mesura del que sigui possible, s'han d'evitar els fluxos de treballadors/es entre espais;
- Cal extremar la desinfecció de mans amb solucions hidroalcohòliques i fer el seguiment del protocol intern establert en l'espai cuina (APPCC) (ús d'equips de protecció individual com guants, peücs, bata, protector de cabell i barba d'un sol ús). L'hotel ha de mantenir actualitzat el registre de les entrades de tota persona aliena;
- Respectar i delimitar els espais de: Zona freda, Zona de cocció i Zona bruta.
- Els/les treballadors/es de cuina, cal que utilitzin els equips de protecció individuals adequats (mascareta i/o pantalla i guants), en cas de no poder garantir la distància de seguretat mínima;
- És recomanable establir torns de treball per evitar que els equips es trobin entre si;
- En el tren de rentat, cal evitar el contacte físic entre el/la treballador/a i dur els equips de protecció individual adequats (guants específics pel procés,...). Entre fluxos (entrada i sortida) és necessària la desinfecció dels guants. Es pot utilitzar una dissolució de lleixiu amb aigua al 2%.



### 3.6.3 Servei de bufet

L'activitat del servei de bufet restaurant s'ha d'adaptar per tal de reduir la manipulació i intervenció de l'hoste per prevenir el risc de contagi.

Per això, cal implantar sistemàtiques tals com:

- Posar una pantalla o mampara de protecció (plàstic metacrilat, vidre) per cobrir els aliments;
- Disposar d'emplatats individuals protegits del contacte directe de l'hoste (paper de plàstic transparent, caixes de cartró, etc.).
- En general, no es permet als hostes el servei d'autoservei (*self-service*), però el restaurant i/o cafeteria pot modificar el servei, disminuint el risc per contacte o proximitat, com ara: servei de cambrers a taula, punts de recollida d'aliments, comanda carmanyola (*lunch box*), etc.

### 3.6.4 Servei d'habitacions

Amb relació al servei d'habitacions, cal tenir en compte el següent:

- Els/les treballadors/es d'aquest servei han d'extremar la higiene personal mitjançant l'ús de gel desinfectant a base d'alcohol, i han de fer ús de mascareta i guants, si no es pot garantir la distància mínima de seguretat;
- En la mesura del que sigui possible, es recomana no accedir dins les habitacions;
- Després de cada lliurament i recollida de menjar, es necessària la neteja del carro (incloses les rodes);
- Es recomana utilitzar estris d'un sol ús.

### 3.6.5 Magatzems d'aliment

En relació amb el magatzem d'aliments, cal indicar el següent:

- Cal evitar el contacte físic entre proveïdor i treballador/a de l'establiment;
- En la mesura del que sigui possible, els proveïdors han d'entregar la documentació (albarans, factures, etc.) de manera telemàtica (correu electrònic, plataformes digitals, etc.);
- Els/les treballadors/es de l'establiment han de fer ús de guants, mascareta i gel hidroalcohòlic, que cal utilitzar després de l'exposició a un potencial risc;
- Aliments peribles (frescos): Les caixes dels proveïdors han de ser manipulades abans d'accedir a la cuina, si és possible, i cal canviar l'emalatge per evitar la transferència de brutícia aliena. Els aliments han de ser desinfectats amb productes adients per a l'ús alimentari (per exemple, lleixiu alimentari);
- Aliments no peribles: Cal designar un espai de quarantena al magatzem, en funció de la durabilitat del virus a les diferents superfícies. Els aliments envasats o embolcallats (plàstic, vidre, llauna, etc.), es poden desinfectar polvoritzant-los amb una dissolució de lleixiu amb aigua al 2%. Un cop transcorregut el temps pertinent, es pot fer ús del material sense risc. (Vegeu la Bibliografia, on s'inclou informació d'estudis preliminars, però es recorda a l'hotel que sempre cal verificar la possible existència de nous estudis i possibles noves recomanacions o normatives/legislacions de les autoritats pertinents);
- Cal que el proveïdor ens assegurí que està realitzant un tractament específic als vehicles que transporten les mercaderies.

### 3.6.6 Cartes

En la mesura del que sigui possible, tota la informació que ofereix l'hotel ha d'estar disponible en format digital.

És recomanable l'ús de cartes digitals (codi QR). En cas que no sigui possible, es demana utilitzar altres mitjans (pissarres, cartes exposades a la paret, etc.) o altres elements que permetin visualitzar els menús sense necessitat de contacte.

Cal evitar repartir cartes físiques, dipositar-les damunt les taules o entregar-les en mà als hostes. Si no és possible, les cartes han d'estar folrades amb material plàstic rígid que pugui ser desinfectat fàcilment, i cal garantir-ne la desinfecció entre usos.

### 3.7 Esports i lleure

#### 3.7.1 Vestidors

Es recomana restringir l'ús dels vestidors.

No obstant, en cas de decidir mantenir actiu el servei, es recomana seguir les mesures establertes en el protocol específic creat per l'*Asociación Española de Profesionales del Sector Piscinas (ASOFAP)*.

Entre d'altres, es necessari el següent:

- Garantir el compliment de les normes de capacitat. Pot ser necessari l'anul·lació d'un percentatge d'armariets i alternar dutxes, per tal de poder garantir la distància mínima de seguretat;
- Recomanar als hostes entrar a les instal·lacions ja canviats;
- La neteja i desinfecció de l'espai del vestidor i del material. La freqüència de les neteges i desinfeccions s'ha de determinar en funció de l'afluència i del seu ús, si bé, és recomanable que es realitzi després de cada ús. En cas de no disposar dels mitjans tècnics i operatius per fer-ho, es demana establir un temps màxim d'entre 2 i 3 hores;
- Per a la neteja de dutxes, es recomana fer servir baieta de microfibra o raspall per repartir el producte, un detergent desinfectant clorat i la mànega per aclarir. És important fer una neteja de tota la dutxa (parets, terres i canaletes) i deixar actuar el producte perquè aquest sigui efectiu.
- Els penjadors per a les tovalloles i altres materials s'han d'utilitzar individualment i han d'estar separats entre si, com a mínim, 1 metre;
- Aconsellar als hostes que es dutxin a les seves habitacions i no als vestidors;
- És convenient fixar de manera visible marcadors de distància, per tal d'evitar aglomeracions, i establir una sistemàtica d'entrada i de sortida entre hostes;
- Les papereres dels vestidors han de comptar amb una obertura d'accionament no manual i han de disposar a l'interior de doble bossa interior;
- En cas de ser possible, es recomana l'obertura de finestres i portes per a una ventilació natural;
- Es recomana l'eliminació d'assecadors, així com altres materials d'ús col·lectiu (colònies, raspalls, cremes, tovalloletes de paper, etc.).

#### 3.7.2 Piscina/piscines amb spa

Es recomana una automatització de les fases (regulació de pH, desinfecció, i seguiment i mesura constant). Les actuacions necessàries han de ser les següents:

- Regulació de pH: entre 7,2 i 7,6 per mitjà d'àcids o de CO<sub>2</sub> per garantir una desinfecció eficaç;
- Desinfecció: per ampliar l'espectre de desinfecció, es recomana l'ús de llum ultraviolada en combinació amb clor dosificat (en pastilles o líquid) o electròlisi de sal;
- Seguiment i mesura: ha de ser constant el seguiment i la mesura dels nivells de pH i de clor i la regulació dels paràmetres ha de ser automàtica.

Es recomana que els resultats de les mesures siguin fàcilment accessibles als hostes, per tal que aquests estiguin informats de la qualitat de l'aigua.

L'hotel ha de mantenir les zones exteriors de la piscina i *spa* desinfectades, així com el seu equipament (dutxes, escales, altres).

### 3.7.2.1 Mesures higièniques àrea piscina/*spa*

L'hotel ha de recordar als hostes que cal:

- Mantenir una adequada higiene personal;
- A l'entrada i a la sortida de la instal·lació, cal rentar-se les mans, utilitzant els dosificadors d'hidrogel desinfectant, que han de ser automàtics, en la mesura del que sigui possible;
- A l'entrada i a la sortida de la instal·lació, cal fer ús de les safates desinfectants de calçat;
- Dutxar-se abans i després de nedar a la piscina i *spa*;
- Rentar les peces de bany i les tovalloles de bany, per eliminar els bacteris o virus.

### 3.7.2.2 Ús d'equipaments àrea piscina/*spa*

L'Hotel ha de:

- Garantir la distància mínima de seguretat entre hostes que no formin part d'una mateixa família (separació entre hamaques, ombrel·les, controls en els accessos a la piscina, *spa*, banys i vestidors).
- L'ús de tobogan, trampolí, palanca de salt i plataforma ha d'estar restringit a un hoste per torn.
- Els monitors i socorristes han de garantir la correcta separació entre hostes a les cues, i han d'utilitzar mascaretes higièniques i guants si no poden garantir la distància de seguretat amb els hostes, degut al fet que hi ha un contacte continu.

### 3.7.3 Gimnàs

En relació amb ell gimnàs, cal tenir en compte el següent:

- Recordar a l'hoste que cal rentar-se les mans de manera freqüent, utilitzant els dosificadors d'hidrogel desinfectant, disposats a l'entrada i a la sortida del gimnàs;
- Desinfectar freqüentment les màquines de gimnàs, fitnes i musculació. Es recomana que cada màquina disposi del seu propi conjunt de desinfecció, i que aquestes estiguin protegides amb embolcalls d'un sol ús (papers de plàstic transparents, altres).
- És necessari augmentar la taxa de ventilació per permetre el màxim d'entrada d'aire fresc possible al gimnàs. Es recomana ventilar diàriament el gimnàs com a mínim durant 1 hora, i periòdicament, com a mínim, 15 minuts cada hora. Aquesta ventilació s'ha de dur a terme obrint portes i/o finestres, en cas de disposar-ne.

A més, l'hotel ha de:

- Mantenir una separació mínima entre màquines de gimnàs, fitnes i musculació, de 2 metres;
- Restringir l'ús de les màquines de gimnàs, fitnes i musculació a 1 hoste per màquina.

### 3.7.4 Activitats dirigides

En relació amb les activitats dirigides, cal indicar el següent:

- En cas de voler participar en alguna activitat dirigida, cal que l'hoste ho comuniqui a la recepció, preferiblement per telèfon o per correu electrònic. La recepció li ha de confirmar si hi pot assistir o no, en funció de la capacitat de l'activitat.
- L'hoste ha de dur els seus propis materials (tovallola, casquet de bany, ulleres de piscina, cadenet d'armariet, etc.). La recepció de l'hotel pot posar a la venda aquest tipus de material, convenientment protegit de contacte exterior. No està permès el préstec de materials.

- Es recomana repartir bossetes per guardar els objectes personals;
- Les activitats dirigides, cal que siguin espaciades en el temps (10-15 minuts entre activitats), per tal que es pugui dur a terme la neteja i desinfecció dels espais (passadissos,...);
- Els/les monitors/es han de garantir la correcta separació entre hostes, i han d'utilitzar mascaretes higièniques i guants si no poden garantir la distància de seguretat amb els hostes, degut al fet que hi ha un contacte continu.

### 3.7.5 Parc, zones de joc, i ludoteques infantils

Els parcs, zones de joc i ludoteques infantils han de restar tancades, i no se'n permetrà l'ús fins que ho determinin les autoritats competents, per tal d'evitar possibles contagis per la COVID-19.

Quan es puguin reobrir, es recomana reduir el volum d'objectes compartits i que els hostes puguin desinfectar-los abans d'usar-los.

Complementàriament, l'hotel ha de garantir la realització de les neteges i desinfeccions freqüents.

### 3.7.6 Sales d'esbarjo

Aquestes sales han de romandre tancades, i no se'n permetrà l'ús fins que ho determinin les autoritats competents, per tal d'evitar possibles contagis per la COVID-19.

Quan es puguin reobrir:

- Es recomana a l'hotel que determinats objectes (comandaments a distància, aires condicionats, etc.) estiguin a càrrec dels/de les treballadors/es de l'hotel. S'han de posar en una bossa estanca amb precintat i s'han de netejar amb desinfectant després de cada ús;
- Es recomana posar paper de plàstic transparent sobre ordinadors, pantalles, i d'altres elements disponibles, i que després de cada ús, es netegin, es desinfectin i es tornin a cobrir;
- Per a determinats elements (jocs, etc.), cal valorar si cal retirar-los temporalment, i de no ser així, s'han d'establir els mètodes de neteja i desinfecció que s'han de realitzar.

## 3.8 Botigues

En relació amb les botigues, cal indicar el següent:

- Per tal de garantir la higiene i desinfecció de les botigues que podem trobar en un hotel, es recomana seguir les mesures establertes en el *Protocolo y Guía de buenas prácticas dirigidas a la actividad comercial en establecimiento físico y no sedentario*, del Ministeri de Sanitat, Consum i Benestar Social i del Ministeri d'Indústria, Comerç i Turisme;
- Per tal de gestionar les cues i evitar les aglomeracions, es recomana que l'hotel posi a disposició del hostes franges horàries d'accés a les botigues;
- No es permetrà la devolució o el canvi del producte comprat.

## 3.9 Auditoris i sales de conferència

En relació amb els auditoris i les sales de conferència, cal indicar el següent:

- L'hotel ha de garantir la higiene, la desinfecció i el perfecte estat dels elements de la instal·lació;
- Es recomana l'ús de mampares per a conferenciantes o l'ús de mampara individual;
- En cas de no poder garantir la distància mínima de seguretat, cal fer ús de mascaretes i guants;
- En la mesura del que sigui possible, es recomana que l'entrada i la sortida dels participants i conferenciantes es dugui a terme directament des del carrer, sense haver de passar per cap altra zona més de l'establiment;

- S'han de col·locar dispensadors de gel desinfectant en les taules i en els accessos, i cal recordar als assistents la necessitat de fer-ne un ús freqüent.

### 3.10 Aparcament

En relació amb l'aparcament, cal indicar el següent:

- L'hotel ha d'evitar aglomeracions o cues a les entrades i sortides de l'aparcament. Es recomana, en la mesura del que sigui possible, que els hostes facin una reserva d'hora, contactant per trucada telefònica amb la recepció, o bé, mitjançant l'ús d'una aplicació digital. D'aquesta manera, els hostes hi accediran en un horari marcat, fet que facilitarà mantenir la distància de seguretat;
- El servei d'aparcador de vehicles queda fora de servei;
- En cas de disposar de caixer automàtic, ha de comptar amb una identificació i senyalització (pintat, retolat, ús de cinta, o altres), per garantir la distància de seguretat mínima de 2 metres, entre hostes que no siguin d'un mateix grup familiar;
- A les entrades i sortides de l'aparcament i al caixer automàtic, cal disposar de dispensadors de gel desinfectant;
- És necessari que els/les treballadors/es, hostes, proveïdors i visites externes usin mascareta de protecció i guants dins el recinte de l'aparcament, si no es pot mantenir la distància de seguretat;
- Els pagaments s'han de fer, si és possible, amb targeta, a través de dispositius mòbils (*mpayments*), o gir bancari;
- En cas de disposar de banys, aquests han d'estar inclosos dins l'abast de la neteja i desinfecció de l'hotel, així com els espais comuns d'accés i de sortida del pàrquing i el caixer automàtic (entrada, sortida de targeta, pulsadors, pantalla tàctil, altres);
- Cal evitar, en la mesura del que sigui possible, qualsevol préstec de material o ús compartit (fitxes, comandament, tiquet amb codi de barra, targeta, paraigües, altres). Si bé, en cas que sigui necessari utilitzar-los, la recepció de l'hotel ha de garantir la neteja, desinfecció i preservació dels materials prestats després de cada ús.

### 3.11 Jardineria

En cas de contractar proveïdors externs, es recomana a l'hotel que utilitzi professionals de jardineria degudament acreditats, per tal de garantir que s'aplicaran les mesures establertes en la prevenció de contagi per la COVID-19.

És necessari que l'hotel i els professionals de jardineria realitzin una valoració prèvia sobre l'estat de les instal·lacions (degradació de l'espai, elements vegetals, etc.), estableixin les actuacions inicialment imprescindibles (plagues, reg, poda,...), en posposin d'altres que no tinguin caràcter urgent i planifiquin adequadament les feines.

En relació amb els jardins, cal indicar el següent:

- En la mesura del que sigui possible, cal realitzar les tasques de manteniment de jardins fora d'hores de presència d'hostes;
- Es recomana realitzar exclusivament treballs d'exterior. Durant aquests treballs, cal delimitar i senyalitzar les àrees d'actuació i les hores de realització. Només, en cas de ser estrictament necessaris, es faran treballs en interiors. Durant aquests treballs, cal delimitar i senyalitzar les àrees d'actuació, indicar les hores de realització, inclús, tancar els espais temporalment, per tal de minimitzar qualsevol interferència amb els hostes i altres feines;
- És necessari el tancament d'arenals/sorrals;
- En cas que l'establiment disposi de fonts d'aigua, aquestes han de estar tancades;
- No es poden realitzar treballs d'instal·lació i/o eliminació de floristeria, en horari d'afluència d'hostes;
- No es poden realitzar treballs a les terrasses, en horari d'afluència d'hostes;
- Les tasques que han de fer els professionals de jardineria han de ser preferiblement individuals;

- És necessari augmentar la freqüència de la recollida de brossa i la neteja de papereres. Les papereres han de tenir bossa a l'interior, i la retirada de la bossa, sempre s'ha de fer de forma tancada;
- Cal evitar la instal·lació de cendrers de sorra. Es recomana qualsevol sistema que permeti la recollida i neteja de burilles sense contacte;
- A l'entrada de les zones de jardins, l'hotel ha d'informar de les mesures que cal seguir (distància mínima de seguretat, zones de pas limitades,...);
- A l'entrada i a la sortida de les zones de jardins, cal instal·lar dispensadors de gel desinfectant i recordar a les persones que en facin un ús freqüent.

En relació amb el reg, cal indicar el següent:

- Es recomana deixar d'utilitzar temporalment l'ús de sistemes de nebulització i buscar mètodes alternatius de reg. Si es decideix fer-ne ús, quan s'utilitzi, cal tancar l'accés al jardí i senyalar l'espai, i una vegada finalitzat el reg, cal fer la neteja exterior de les possibles zones comunes exposades al nebulitzador.

En relació amb les plagues, cal indicar el següent:

- En la mesura del que sigui possible, no es recomana realitzar aplicacions nebulitzadores per al tractament de plagues. Si no pot ser així, cal planificar els treballs, evitant interferències (hostes, treballadors/es de l'establiment), senyalar i delimitar l'espai. En finalitzar, cal fer la neteja exterior de possibles zones comunes exposades al nebulitzador.

En relació amb la maquinària, els estris i els equipaments de jardineria, cal indicar el següent:

- Cal restringir l'accés a les zones no autoritzades;
- Es recomana realitzar la neteja i desinfecció de les zones d'ús, de les eines, de la maquinària i d'altres estris de jardineria, abans i després de cada ús. A la zona on es realitza la neteja i desinfecció (magatzem de jardineria, etc.), cal que s'informi que s'està duent a terme aquesta tasca, preferiblement fent ús d'una cartellera;
- Cal facilitar el material de neteja i desinfecció als/a les treballadors/es, i/o que aquest es trobi disponible en les zones restringides d'emmagatzematge.

### 3.12 Manteniment general de l'hotel

En relació amb el manteniment general de l'hotel, cal indicar el següent:

- És necessari evitar l'inici d'activitats de manteniment (instal·lació, obres o reformes) que no responguin a una necessitat urgent, i que per la seva naturalesa, es puguin ajornar;
- És recomanable ajornar els manteniments que no impactin en la seguretat de les persones o que tinguin una mínima incidència/importància. És necessari que l'hotel i els professionals del manteniment realitzin una valoració conjunta sobre l'estat de les instal·lacions de l'hotel, per tal de poder planificar i prioritzar les feines que cal dur a terme ;
- Cal limitar les tasques de manteniment/inspecció. S'han de fer aquelles que són imprescindibles per garantir la seguretat i el correcte funcionament de les instal·lacions, i d'acord amb el compliment legal aplicable;
- Cal que el personal que realitza les tasques de manteniment dugui els equips de protecció individuals necessaris;
- Una vegada finalitzada l'operació de manteniment, cal fer la neteja i desinfecció (portes, poms, botoneres, i tot allò que es trobi en possible contacte amb altres treballadors/es o hostes). És recomanable que els/les treballadors/es de manteniment duguin un conjunt de neteja per poder realitzar la neteja i desinfecció de les zones on han actuat, o bé, cal planificar els treballs de manteniment d'acord amb l'equip de neteja i desinfecció de l'hotel per tal que hi intervinguin. Els residus de les intervencions s'han d'embossar adequadament i tapar;
- És necessari realitzar periòdicament la neteja i desinfecció dels llocs de treball (tallers, magatzem, etc.);
- És necessari registrar les tasques de manteniment realitzades;

- És recomanable establir llocs físics per a la recepció de material i d'equipament, i una zona contigua de neteja i desinfecció;
- Cal potenciar, sempre que sigui possible, els treballs individuals;
- Es recomana que cada treballador/a utilitzi exclusivament les seves eines/estrís de mà o cal desinfectar-les abans d'un canvi;
- Es recomana incentivar la realització de les reparacions al taller, si és possible;
- És necessari restringir l'accés de persones no autoritzades a les zones de manteniment.

### 3.12.1 Sistema de ventilació

En aquest moment no hi ha evidències que la COVID-19 es propagui pels sistemes de ventilació, per tant, no es requereixen mesures addicionals més enllà del compliment de la normativa d'aplicació establerta. No obstant això, es recorda a l'hotel que realitzi les actuacions següents:

- Inspeccionar, netejar i mantenir tots els sistemes de ventilació i climatització regularment, en particular a les zones petites i confinades, com ara ascensors i lavabos;
- Netejar i desinfectar les torres de refrigeració regularment, d'acord amb la legislació que és d'aplicació;
- Les instal·lacions cobertes han de comptar amb uns paràmetres adequats relatius a la qualitat de l'aire, d'acord amb el Decret 159/2012, de 20 de novembre, d'establiments d'allotjament turístic i d'habitatges d'ús turístic;
- Per garantir la qualitat de l'aire interior i assegurar que no constitueixi cap risc per als hostes i el personal de l'establiment, es recomana disposar d'un Pla de control de la qualitat de l'aire interior;
- Es recomana mantenir la climatització a una temperatura ambient d'entre 23°-26°C i garantir una renovació d'aire suficient;
- En edificis sense sistemes de ventilació mecànica, es recomana obrir finestres exteriors, uns 15 minuts cada hora. En aquests casos, la ventilació natural és l'única opció viable per renovar l'aire de les zones ocupades;
- Es recomana no posar en funcionament ventiladors de sostre o de peu, degut al fet que únicament remouen l'aire interior sense aportar aire fresc;
- Augmentar els horaris de funcionament del sistema de climatització. En edificis amb sistemes de ventilació mecànica, es recomanen temps d'operació més prolongats del que és habitual. Canviar els temporitzadors de sistema per iniciar la ventilació un parell d'hores abans i apagar més tard del que és habitual. Una solució òptima seria mantenir la climatització encesa les 24 hores, durant els 7 dies de la setmana, amb taxes de renovació d'aire més baixes en absència de persones. Tenint en compte que, a la primavera, les necessitats de calefacció i refrigeració són baixes, les recomanacions anteriors tindrien un impacte en el consum energètic no excessivament alt, mentre que ajudarien a eliminar de l'edifici partícules que puguin contenir el virus;
- Augmentar l'aire exterior de ventilació, així com l'extracció;
- Els sistemes d'extracció dels lavabos sempre han d'estar en funcionament les 24 hores, durant els 7 dies de la setmana. Es recomana que abans de la descàrrega d'aigua als inodors, la tapa romangui tancada;
- La supervivència d'alguns virus es pot veure compromesa davant els canvis de temperatura de l'aire i dels nivells d'humitat ambiental (HR). En el cas de la COVID-19, el virus és bastant resistent als canvis ambientals i és susceptible només a una humitat relativa molt alta, per sobre del 80%, i a una temperatura per sobre dels 30°C. Si bé, assolir aquestes condicions ambientals afectaria de manera important el benestar tèrmic dels ocupants;
- Els sistemes nasals i les membranes mucoses són més sensibles a les infeccions a una HR més baixa de 10-20%, i aquesta és la raó per la qual, a vegades, se suggereix certa humidificació a l'hivern (fins a un nivell mínim d'aproximadament el 30%). No obstant això, aquesta necessitat indirecta d'humidificació, en el cas de la COVID-19, no és rellevant, a causa de les condicions climàtiques entrants (a partir de març, esperem una HR interior superior al 30%, en tots els climes europeus sense humidificació);



- Sota certes condicions, les partícules de virus en l'aire extret poden tornar a entrar a l'edifici. Els dispositius de recuperació de calor poden transportar virus units a partícules, des del costat de l'aire d'extracció a la banda de l'aire de subministrament, a través de fuites. En els intercanviadors de calor rotatius (incloses les rodes entàlpiques), les partícules es dipositen a la banda de l'aire d'extracció de la superfície de l'intercanviador de calor, després del qual es poden resuspendre en l'aire quan l'intercanviador de calor gira cap al costat de l'aire d'impulsió. Per tant, es recomana apagar (temporalment) els intercanviadors de calor rotatius durant els episodis de COVID-19;
- Si se sospita que hi ha fuites en les seccions de recuperació de calor, l'ajust de pressió o l'ús de *bypass* poden ser una opció per evitar una situació en la qual una pressió més alta al costat d'extracció provoqui fuites d'aire al costat d'impulsió;
- La transmissió de partícules de virus, a través de dispositius de recuperació de calor, no hauria de ser un problema, quan un sistema HVAC (*Heating, Ventilating and Air Conditioning*) està equipat amb una unitat de doble bobina o un altre dispositiu de recuperació de calor que garanteix una separació de l'aire del 100% entre el costat d'extracció i el d'impulsió;
- Si hi haguessin partícules amb virus als conductes de retorn, usant UTA (unitats de tractament d'aire) centralitzades amb recirculació, aquestes podrien tornar a accedir a les zones ocupades. Es recomana evitar la recirculació central durant els episodis de COVID-19, tancant les comportes de recirculació i treballant exclusivament amb aire exterior. Aquesta circumstància, igual que el canvi de consignes de temperatura i humitat, pot també afectar el benestar tèrmic de les persones, ja que potser el sistema de climatització no té capacitat (perquè no està dissenyat per a això) frigorífica o calorífica suficient per treballar de manera contínua en aquesta manera. Cal aplicar en funció de la climatologia;
- A vegades, les unitats de tractament d'aire i les seccions de recirculació estan equipades amb filtres d'aire de retorn. Aquesta no hauria de ser una raó per mantenir obertes les comportes de recirculació, ja que aquests filtres normalment no filtren partícules amb virus de manera efectiva, perquè tenen eficiències insuficients;
- Quan sigui possible, els sistemes descentralitzats, com les unitats de ventiloconvectors (*fan-coil*) o els petits equips autònoms que utilitzen la recirculació local, també s'han d'apagar per evitar la resuspensió de partícules de virus (especialment quan els locals són utilitzats normalment per més d'un ocupant). Aquest tipus d'unitats, generalment, tenen filtres gruixuts que no retenen partícules amb càrrega viral. Si no és possible apagar-los, aquestes unitats s'han d'incloure en els protocols de neteja i desinfecció, ja que poden recollir partícules com qualsevol altra superfície de l'estança;
- La neteja dels conductes de retorn/extracció no es considera necessària;
- Alguns purificadors d'aire poden eliminar eficaçment les partícules de l'aire, fet que proporciona un efecte similar al d'una bona ventilació amb aire exterior. Per ser efectius, els purificadors d'aire han de disposar de filtració HEPA (filtre d'aire de partícules d'alta eficiència) i, de manera complementària, també és convenient que disposin de radiació UV (ultraviolada) per a la degradació de virus i bacteris de l'ambient. A causa que el flux d'aire a través dels purificadors d'aire és limitat, la superfície dels locals on poden ser eficaços és normalment bastant petita, típicament menys de 10 m<sup>2</sup>. Es recomana situar el dispositiu a prop de la zona de respiració de les persones que cal protegir.

### 3.13 Bugaderia

En relació amb la bugaderia, cal indicar el següent:

- La retirada de roba de les habitacions i diferents sales (restauració, cuina, gimnàs, etc.) s'ha de fer en absència d'hostes, i cal evitar sacsejar la roba de llit i de bany en el moment de retirar-la de les habitacions;
- Els materials retirats s'han de dipositar en bosses individuals tancades dins de carros o recipients tapats fins que es rentin. Els/les treballadors/es que introdueixin la roba a la rentadora han de fer servir guants, que han d'eliminar o desinfectar després de realitzar aquesta operació. Cal evitar sempre tocar la roba neta sense desinfectar-se primer les mans o els guants;



- L'enviament i el retorn de les peces de roba netejades i desinfectades s'ha de realitzar tal com s'estava duent a terme en els protocols bàsics de bugaderia, i cal posar un èmfasi especial en el fet que l'entrega i el retorn de les peces de roba es faci en bosses tancades;
- El procediment específic de retirada de la roba d'habitació que hagi estat/estigui ocupada per un possible cas sospitós/confirmat de la COVID-19 ha de ser el següent: amb l'adequada protecció individual, cal retirar la roba de llit i de bany, i dipositar-la dins una bossa separada de la resta convenientment identificada i tancada fins al moment de ser rentada. Cal advertir en tot moment al personal de bugaderia per a una adequada manipulació higiènica. Es recomana l'ús de bosses de diferents colors per facilitar-ne la identificació;
- En cas que l'hotel es responsabilitzi de la neteja dels uniformes de treball, s'ha de segmentar la roba de treball per àrees, per tal d'evitar una contaminació creuada. Aquesta neteja ha de ser diària, i feta amb una temperatura superior a 60°C, ja que s'usen rentadores no industrials, per garantir la protecció davant la COVID-19;
- En cas de bugaderia industrial, cal seguir les taules habituals per garantir la neteja correcta, que s'han de tenir en compte segons cada material, les temperatures segons cada teixit i els productes de neteja utilitzats. Cal que aquests productes siguin viricides autoritzats per les autoritats competents;
- Si disposa d'un servei de bugaderia externa, cal assegurar que aquesta segueixi uns protocols normalitzats d'higiene per garantir el rentat i l'entrega posterior dels teixits.

# Protocol HOTELS

## Grup de Treball GT-ET-001 Hotels

Rev.00 del 09/05/2020

### Annex I. Format de control de temperatura

#### Registre de control de temperatura

Nom:

Departament:

Data	Temperatura (°C)		Teniu ls símptomes següents:	Signatura del/de la treballador/a
	Lectura matí	Lectura tarda	Sí / No (si us plau, especifiqueu-ho)	
			<ul style="list-style-type: none"><li>Tos</li><li>Congestió nasal</li><li>Falta d'aire</li><li>Diarrea</li></ul>	

Si us plau, mantingueu un registre de la vostra temperatura, fent-ne una lectura dues vegades per dia:

- Si obteniu una temperatura de 37,5°C o superior, si us plau, informeu-ne el Responsable de Gestió de la COVID-19 de l'hotel, o bé, el seu responsable directe, i busqueu atenció mèdica immediatament.

Amb la vostra signatura certifiqueu la certesa de les dades, i atorgueu el consentiment a l'empresa per fer-ne ús en favor de la salut pública.

### Annex II. Declaració de viatge i traçabilitat

#### Declaració de viatge i Formulari de traçabilitat de contacte per als hostes

Benvolgut senyor / Benvolguda senyora,

Per evitar la propagació de la COVID-19 i reduir el risc d'exposició entre el nostres treballadors/es i hostes, estem realitzant un senzill qüestionari de cribatge. La vostra participació és important per ajudar-nos a prendre mesures de precaució per protegir-vos a vós i a la resta de persones d'aquest establiment. Gràcies pel vostre temps.

Nom, Cognoms:	Número de telèfon (mòbil/casa):
DNI/Passaport:	Nacionalitat (només per a estrangers):
Edat:	Pertanyeu a un grup de risc davant la COVID-19? <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Lloc de reunió / nivell / departament a visitar:	

#### Autodeclaració

1	Si presenteu els símptomes següents, si us plau indiqueu-los: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Febre igual o superior a 37,5°C</li><li>▪ Tos seca</li><li>▪ Dolor corporal</li><li>▪ Mal de cap</li><li>▪ Mal de gola</li><li>▪ Congestió nasal</li><li>▪ Cansament</li><li>▪ Falta d'aire</li><li>▪ Diarrea</li><li>▪ Altres _____</li></ul>
2	Heu estat en contacte amb algun cas confirmat de COVID-19 en els darrers 14 dies? Sí / No

Si mostreu una temperatura igual a 37,5°C o superior, si us plau aviseu a la recepció de l'hotel, on us ajudaran a buscar atenció mèdica immediatament.

Signatura (hoste): \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

### Annex III. Documentació proveïdors i visitants externs

#### DOCUMENT DE COORDINACIÓ D'ACTIVITATS EMPRESARIALS

NOM DEL PROVEÏDOR:

ADREÇA:

CP. CIUTAT:

Apreciat col·laborador:

Amb motiu de l'acompliment de la legislació en prevenció de riscos laborals i, concretament, pel que fa referència a la coordinació d'activitats empresarials especificades en l'art. 24 de la Llei 31/1995 de prevenció de riscos laborals (PRL) i en el Reial decret 171/2004 de coordinació de activitats empresarials.

Us indiquem que estan a la vostra disposició les documentacions de PRL que podeu consultar, com ara l'avaluació de centre, el pla de contingència de la COVID-19, les instruccions d'emergència i les normes internes. Us trametem adjunta una còpia.

Us demanem que ens confirmeu que la vostra empresa es troba en possessió de la documentació mínima exigible, obligatòria i indispensable en matèria de PRL.

A continuació us trametem adjunta la documentació, perquè ens la feu arribar signada i segellada per la persona autoritzada de l'empresa.

Us recordem que no podreu realitzar cap treball a les nostres instal·lacions fins que no tinguem aquest document.

Atentament,

(Nom de l'empresa)

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ d \_\_\_\_\_ de 2020

### CERTIFICAT DE COMPLIMENT DE LA PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS

.....amb DNI/NIE número ..... com a administrador/a de la mercantil  
..... amb domicili social a la població d ..... i  
CIF....., dedicada a....., que té encomanada la tasca/el servei d (especifiqueu  
les tasques) per a l'empresa ..... / realitza tasques d ..... a l'interior de les  
instal·lacions d .....

CERTIFICO:

Que compleix amb totes les obligacions en matèria de prevenció de riscos laborals exigibles per realitzar les tasques encomanades, i específicament:

- Disposa d'una avaluació de riscos de llocs de treball.
- Ha realitzat formació en PRL en els últims 12 mesos.
- Ha informat dels riscos específics del lloc de treball els/les treballadors/es contractats en els últims 12 mesos.
- Ha lliurat els equips de protecció individual (EPI) als/a les treballadors/es.
- Tots els equips utilitzats tenen marcatge CE, compleixen amb el que especifica el RD 1215/1997 i disposen d'avaluació de riscos.
- Els productes químics utilitzats tenen marcatge CE i fitxa de seguretat a disposició dels treballadors que els usen.
- Tots els/les treballadors/es són aptes per al seu lloc de treball.
- Hi ha unes instruccions d'actuació en cas d'emergència.
- L'empresa es troba al corrent de les seves obligacions amb la Seguretat Social (SS).
- Els/les treballadors/es coneixen la *mutua de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales* (MATEP) on dirigir-se en cas d'accident.
- L'empresa disposa d'una assegurança de responsabilitat civil (RC) suficient per cobrir els possibles sinistres causats per les tasques encomanades.
- Els/les treballadors/es tenen una autorització d'ús de les màquines utilitzades.
- Disposa d'un pla de contenció davant la COVID-19.
- Té una avaluació de risc biològic específic davant la COVID-19 dels llocs de treball.

I perquè consti, signo aquest certificat.

.....d..... de 2020

### CERTIFICAT DE L'ESTAT DE SALUT DE PROVEÏDORS I VISITES EXTERNES

\_\_\_\_\_ amb DNI/NIE \_\_\_\_\_, com a responsable de la mercantil \_\_\_\_\_, amb CIF \_\_\_\_\_ i domicili social a la població d \_\_\_\_\_ C/ \_\_\_\_\_ número \_\_\_\_\_ dedicada a \_\_\_\_\_ contractada per l'empresa (NOM DE L'HOTEL) per a la realització de les tasques d \_\_\_\_\_

#### CERTIFICO:

Que els treballadors indicats a continuació:

- 
- 
- 
- 
- 

No pateixen cap dels símptomes compatibles amb la COVID-19, tals com tos, febre, dificultat respiratòria, cansament excessiu, diarrea...

I perquè consti, signo aquest certificat, en compliment del que especifica l'art. 24 de la Llei 31/1995 de prevenció de riscos laborals, i autoritzo l'hotel a utilitzar-lo per al control del risc de contagi SARS-CoV-2. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Bibliografia

- 1) Informació general sobre la COVID-19

Ministeri de Sanitat, Consum i Benestar Social

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/home.htm>

Organització Mundial de la Salut, Q&A on Corona Virus (COVID-19) <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>

Robert Koch-Institut (RKI) depenent del Ministeri de Sanitat alemany

[https://www.rki.de/DE/Home/homepage\\_node.html](https://www.rki.de/DE/Home/homepage_node.html)

- 2) Referències a protocols davant la COVID-19 per a hotels

Singapore Clean Program, del govern de Singapur per a hotels i altres establiments hotelers davant la COVID-19 <https://www.sgclean.gov.sg/join/for-owners/how-to-be-certified/>

Organització Mundial de la Salut. *Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector. Interim guidance.* <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331638/WHO-2019-nCoV-Hotels-2020.1-eng.pdf> (31 de març del 2020)

- 3) Persones de risc davant la COVID-19

Center for Diseases Control and Prevention <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/need-extra-precautions/people-at-higher-risk.html>

- 4) Durabilitat del virus

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/q-a-coronaviruses>

<https://www.medscape.com/>

- 5) Higiene i desinfecció

Generalitat de Catalunya. *Corona Virus SARS-CoV-2, Informació per a professionals: Neteja i desinfecció en establiments i locals de concurrència pública.* <https://scientiasalut.gencat.cat/handle/11351/4782> (24 de març del 2020)

ITEL (Instituto Técnico Español de Limpieza) *Protocolo de limpieza y desinfección para hoteles ante el COVID-19*, (Abril del 2020)

Ministeri de Sanitat, Consum i Benestar Social. *Nota sobre el uso de productos biocidas para la desinfección del COVID 19.*

[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Nota\\_sobre\\_el\\_uso\\_de\\_productos\\_biocidas\\_27.04.2020.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Nota_sobre_el_uso_de_productos_biocidas_27.04.2020.pdf) (27 d'abril del 2020)

Ministeri de Sanitat, Consum i Benestar Social. *Listado de virucidas autorizados en España para uso ambiental (PT\*), industria alimentaria (PT4) e higiene humana (PT1).*

[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado\\_virucidas.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf) (5 de maig del 2020)

### 6) Protocols sectorials i documentació diversa

Asociación Española de Profesionales del sector Piscinas (ASOFAP). *Protocolo sectorial piscinas saludables.*

<https://www.asofap.es/sites/default/files/noticias/2020-04/PROTOCOLO%20INSTALACIONES%20ACUATICAS%20USO%20PUBLICO%20%28v1%20completa%29.pdf> (27 d'abril del 2020)

Diputació de Barcelona. *Manual per elaborar un pla de neteja i desinfecció de les instal·lacions esportives.*

<https://www1.diba.cat/uliep/pdf/21336.pdf> (Març del 2004).

FEDECAI (Federación de Asociaciones de Calidad Ambiental de Interiores, de España y Andorra). *Guía de recomendaciones preventivas en calidad del aire interior, para edificios de pública concurrencia frente al Coronavirus (SARS-CoV-2).*

<https://www.fedecai.org/> (Abril del 2020)

Generalitat de Catalunya, Unió d'Hostaleria i Turisme Costa Brava Centre, i Gremi de Restauració de Barcelona. *Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene per als Restaurants.*

[http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines\\_i\\_recursos/Guia-practiques-correctes-higiene-restaurants.pdf](http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/Guia-practiques-correctes-higiene-restaurants.pdf) (Març del 2015).

Ministeri d'Indústria, Comerç i Turisme. *Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico.*

[https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Guia\\_de\\_Buenas\\_Practicas\\_Establecimientos\\_y\\_Trabajadores\\_del\\_Sector\\_Turistico.pdf](https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Guia_de_Buenas_Practicas_Establecimientos_y_Trabajadores_del_Sector_Turistico.pdf) (8 d'abril del 2020)

Ministeri d'Indústria, Comerç i Turisme. *Protocolo y Guía de buenas prácticas dirigidas a la actividad comercial en establecimiento físico y no sedentario.*

[https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Protocolo\\_y\\_Guia\\_de\\_buenas\\_practicas\\_para\\_establecimientos\\_de\\_comercio.pdf](https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Protocolo_y_Guia_de_buenas_practicas_para_establecimientos_de_comercio.pdf) (4 de maig del 2020)

Ministeri de Sanitat, Consum i Benestar Social. *Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2.*

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRL COVID-19.pdf> (30 d'abril del 2020)



### 7) Salut laboral

Departament de Salut, Generalitat de Catalunya. *Ús de tests microbiològics per la reincorporació laboral de professionals.* [https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/\\_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/us-tests-reincorporacio-laboral.pdf](https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/us-tests-reincorporacio-laboral.pdf) (27 d'abril del 2020)

Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública, Departament de Salut, Generalitat de Catalunya. *Procediment d'actuació enfront de casos d'infecció pel nou coronavirus SARS-CoV-2.* [https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/\\_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/procediment-actuacio-coronavirus.pdf](https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/procediment-actuacio-coronavirus.pdf) (16 d'abril del 2020).